La Note GOURMANDE

DEPUIS 2017

Plaquette Commerciale

TRAITEUR

2022

Mail :
contact@lanotegourmande.fr
Tél :
04.75.70.98.99
Adresse :
ZI Route de Livron
26400 Allex

Notre Vision...

QUELQUES MOTS AVANT DE COMMENCER

Choisir La Note Gourmande c'est faire confiance à une équipe de professionnels qui feront de votre manifestation un instant unique. Parce que dans un camion on ne fait pas seulement des Frites et des Burgers (même si l'on adore ça), nous proposons une gamme de prestations originales et raffinées toujours en accord avec notre façon de travailler:

DE BONS PRODUITS FRAIS!

ALORS COMMENT ÇA SE PASSE?

La première étape pour vous est de décider de la date, du lieu et du nombre de convives. Pour le reste on s'en occupe, nous livrons nos Buffets partout dans la Drôme, mais aussi dans les départements voisins, pour les groupes à partir de 15 personnes.

Nos buffets sont livrés froids et certaines propositions peuvent être à réchauffer en fonction du choix de menu que vous ferez.
Ces propositions sont repérées par le symbole

La Note GOURMANDE
DEPUIS 2017

Pour le Repas

FORMULE BOCAUX À 14.00€ PAR PERSONNE

MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Les Entrées - 3.00€:

Crème de Légumes du Moment au Curry
ou
Houmous "Maison" & Légumes Crus
ou
Crumble Chèvre & Betterave

Les Plats - 10.00€ :

Comme un Sushi : Riz Mariné, Tartare de Poisson - selon arrivage, Crème d'Avocat Citronnée & Légumes Pickles
ou
Poulet Grillé au Thym & Citron & Salade de Quinoa
ou
Crevettes au Piment d'Espelette & Risotto aux Petits Pois
ou
Mignon de Porc, Sauce à la Moutarde & Légumes Rôtis
ou
Salade de Quinoa & Légumes Croquants (Végétarien)

Les Desserts - 3.00€ :

Verrine Chocolat & Caramel
ou
Crème au Citron, Tartare de Fruits Frais & Sablé

La Note GOURMANDE
DEPUIS 2017

Pour le Repas

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE FROID À 18.00€ PAR PERSONNE

Mini Cup Cake Féta & Olives

***

Salade de Tomates Cerises & Mozzarella au Pesto

***

Mignon de Porc Rôti & Mayonnaise « Maison » aux Herbes

***

Salade de Pommes de Terre aux Herbes Fraîches

***

Rillettes de Thon au Citron Vert

***

Cappuccino de Courgette au Curry

***

Verrine Chocolat & Caramel

***

Crème au Citron, Tartare de Fruits Frais & Sablé

ATELIER PLANCHA À 4.00€ PAR PERSONNE

Crevette au Piment d'Espelette

La Note GOURMANDE
DEPUIS 2017

Les Extras...

FORFAIT BOISSONS À 4.00€ PAR PERSONNE

2 Verres par personne parmi :
Jus de Fruits, eau plate et eau pétillante

FORFAIT BOISSONS À 6.00€ PAR PERSONNE

2 Verres par personne parmi :
Vins, Jus de Fruits, eau plate et eau pétillante

FORFAIT SERVICE

20€ / heure / serveur-se

FORFAIT LIVRAISON

< 10km : 5.00€
10 - 20km : 10.00€
> 20km : sur devis
> 300€ : livraison offerte

La Note GOURMANDE
DEPUIS 2017

Conditions de Vente

- La prestation est assurée pour un minimum de 15 personnes
- Pour garantir votre réservation, nous vous demanderons un acompte de 30 % du montant global ainsi que la signature du devis personnalisé
- Nous vous demanderons de nous préciser le nombre exact de participants au moins 15 jours avant la date de votre événement
- Nous vous demanderons de nous communiquer votre choix définitif pour le repas au moins 1 mois avant la date prévue.
- En cas d'annulation de certains participants, nous nous réservons le droit de facturer l'intégralité de la prestation.
- La prestation comprend la vaisselle jetable pour la partie nourriture (plateaux, assiettes, couverts, verrines)
- Nous nous réservons le droit de modifier certains tarifs au cours de l'année. Seul les tarifs indiqués sur le devis dûment signé sont fermes et définitifs.

Avec nos remerciements !